

MF1803_2 ENVASADO Y ALMACENADO DE MIEL Y POLEN (ONLINE)



180,00 € - 250,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF1803_2 envasado y almacenado de miel y polen, regulado en el Real Decreto 1784/2011, de 16 de diciembre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

Categorías: [Agraria](#) |

INFORMACIÓN

Duración

50 h

Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE BIDONES DE MIEL O POLEN.

1. Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen.
2. Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros.
3. Toma de muestras de miel o polen:
4. - Parámetros a analizar.
5. - Identificación de la muestra.
6. - Materiales y técnicas a utilizar en la toma de muestras.
7. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento.
8. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o pole:
9. - Traspaletas.
10. - Carretillas portabidones.
11. - Toritos.
12. - Palets.
13. - Báscula.
14. Equipos de Protección Individual (EPI' s).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

1. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento.

2. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento.
3. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen.
4. Equipos de Protección Individual (EPI' s).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE MIEL Y POLEN.

1. Manipulación de alimentos.
2. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado.
3. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado.
4. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen.
5. Equipos de Protección Individual (EPI' s).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN ENVASADO.

1. Almacenamiento de productos apícolas.
2. Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales.
3. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento.
4. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado.
5. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado.
6. Equipos de Protección Individual (EPI' s).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN.

1. Normativa en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
2. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
3. Norma de calidad de la miel.
4. Trazabilidad.
5. Normativa de producción y comercialización de los productos apícolas.
6. Plan general de higiene en el envasado de miel y polen.
7. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

8. Normativa medioambiental. Normativa aplicable vigente.

